QUÆSTIO MEDICA
QUODLIBETARIIS DISPUTATIONIBUS
MANE DISCUTIENDA
IN SCHOLIS MEDICORUM,
Die Jovis 5. Februarij.

M. JACOBO THEVART
DOCTORE MEDICO, PRÆSIDE.

An Panis ſpumâ cerviſiæ fermentatus minùs ſalubris?

I.

INTER cibos qui corporis noſtri ſubſtantiæ aſſimilantur, nullus eſt pane præſtantior, nullus ſalubrior; A pueris, juvenibus, ſenibus, omni tempore cum omnibus eduliis & obſoniis expetitur & editur; ac ut cibi abſque ſale inſipidi, ita nullum ſuave edulium ſine panis adjumento: tanta eſt illius ſuavitas & bonitas, ut omnia penè animalia faſtiditis carnibus ad panem ferantur avidiſſimè; morbos incurſuri aut in ipſis conſtituti, quando nulla ciborum blandimenta movent, nullaque invitat orexis, panem nihilominus appetunt & deguſtant: qui ſe recolligunt à valetudine, primam voluptatem ciborum in panis guſtatu experiuntur: Ventriculo is acceptiſſimus, ab eo bellè conficitur, velut à jecore in ſuccum vertitur optimum temperatum & minimè excrementitium: nullo itaque alimento magis continetur vita quàm pane optimo: ſalubrius vivunt, qui eo ſolo veſcuntur, infœlicius qui varietate ciborum & obſoniorum eruditô apparatû delectantur: placent nonnulla cibaria dulcedine acore, alia ſalſedine odore; ſolus panis omnium eduliorum ſuavitatem in ſe continet, cujus ſatietas neminem capit; ea cùm illi undique

accedat commendatio velut intr. esculenta primas tenenti, in eo conficiendo nulla non est adhibenda cura.

II.

IN parando pane optimo plurimùm refert idoneam materiam nosse. Hæc triticum est in farinam comminutum, aqua, sal & fermentum: ut lautus & elegans panis fiat è tritico farina sit flavescente, maturo, tineis & pulvere non inquinato, lolij semine repurgato, pruinâ non vitiato, quæ nec imbre sit madida, nec ex asservatione fœtens: ad mixtionis rationem, aqua fontana seligatur, aut fluvialis è medio hausta alveo, non putealis, non lacustris, egelida potius quam frigida: sal marinus assumatur, non fossilis, nec de muria conditarum carnium eductus, nec de piscium lotione extractus, nec de nitri lixivio factitius: fermentum vulgare multis retro sæculis usurpatum adhibeatur, quod farina est ad formam pultis redacta & cooperta donec acescat, cujus portione justâ diligenti manuum versatione & subactione elaborata massa fermentescens, crescit in molem, & attenuatis partibus aëreæ qualitatis utiliter multum concipit; sic panis qui tum salis, tum fermenti laudabilis quod satis est habet, qui bene subactus, bene coctus, tener, niveus, mollíque siligine factus, qualis Gonessianus, omnium ut lautissimus, ita & saluberrimus, qui facile concoquitur, facilius distribuitur & sanguinem laudabilem gignit. Apage eos qui pro condimento pani adjiciunt ova, lac, crocum, mel, saccharum, butyrum, caseum; non panis ex iis, sed placentæ fiunt, rhyemata, lachana, aliæque crassioris succi cupediæ quæ jecoris meatus obstruunt, lienis imbecillitatem augent calculosque in renibus cogunt.

III.

FERMENTI vis omnis acori debetur, cave tamen laudabile fermentum ab aceto, vel omphacio expectes utilemque fermentationem; vulgare apud omnes gentes receptum innocens sed illud non ætate evanidum, non magis quàm par sit acescens & biduo triduóve ad summum antequam panificio statuta dies accedat ad usum repositum: recentioris ætatis popina potius quam schola medica cervisiȩ spumam in illius locum suffecit cujus ope pasta fermentescens citius quidem in maximam molem tumet sed cum sanitatis dispendio, cujus vi panis fit rarior & levior, sed non salubrior: Nempe excrementitia est substantia liquoris in modum sese à cervisia separans, dum innato calore effervescit ac fermentatur, quæ una cum sordibus pellitur foras secernitur & ad usum asserva-

tur: spuma illa calida & sicca est acris, flatulenta, aspectu fœda, ingrata gustu, odore teterrima; quæ æstate dum calet momento corrumpitur & vitiorum quibus cervisia scatet pravam qualitatem redolet. Quippe non minus damnum à cervisiæ spuma quam ab ipsa expectandum, quæ vel si paraturam spectes morborum variorum origo reputanda: hordeum vel triticum putrescens, mox torrefactum, insalubris potus vulgata materies est, una cum lupulô cui aqua aliquando limosa velut convenientior affunditur. Alij maltum in ejus lixivio aquæ vice maceratum decoquendum putant ut compositam simulque gratam, sic loquuntur, potionem conficiant; alij pro lupulo lupulíve floribus, camini fuliginem sufficiunt, aut aqua salsa maltum macerant quo acrius linguam radat & sitiantur magis cervisiæ, quo plus sunt potæ; Et erit qui hujus ingratæ & vitiosæ potionis sordes salubres esse ac utiles pani conficiendo judicabit?

I V.

PANIS ex cervisiæ fermento confectus initio quidem levior & suavior verùm citissimè alteratur & resiccatur; ejus dum ζέσις κὶ ζύμωσις fit in ventriculo, sanguis fervidior generatur, seri acris & mordacis magna colluvies colligitur, succus omnis in corpore labefactatur, illæque ipsa tunc sunt expectanda quæ à cervisiæ potu sequuntur incommoda. Quippe sanguis noxiâ qualitate imbutus partibus principibus δυσοποιὸν labem latenter inurit, quam citius incurrunt nobiles & delicati, qui noxas quascumque difficilius ferunt: diceres idem prorsus illis contingere ac quod frigidiore nivatoque potu utentibus observavit Galenus: scilicet primo quovis occursu quamvis cervisia ejusque spuma nullum corporibus sensibile vitium inferat, sensim tamen & occultè assiduo usu crescente malo, articulos laxat, nervos tentat, & viscera morbis afficit, magnis, difficilibus, ανιάτοις; hinc non fato sed ante diem multi corruptis omnino visceribus intereunt; hinc serum efferum in morbis jam utramque paginam facit; & vinum quod maxime palato arridet, jecoris & pulmonis substantiam labefactat, & sui amantissimis clam tandem jugulum petit; Sic natura tamquam fœnerator has voluptatum usuras reposcit ultra modum fasque concupitarum. Certè hujus fermenti noxa, vel ex eo patet quod lac infantibus & senibus conveniens alimentum, tabidis, dysentericis, arthriticis utile medicamentum, veneno infectis potentissimum alexipharmacum, propter sic fermentatum panem statim acescat & corrumpatur in ventriculo eorum qui solo pane & lacte utuntur.

768.

V.

FRUSTRA sunt qui panis cervisiæ spumâ fermentati tenuitatem laudant & suavitatem, si desit bonitas & salubritas à medico præcipuè expetenda: fungos helvellas & boletos ita condiunt coqui, & in honorem adducunt, ut nihil possit esse suavius, quæ non minus voluptuaria venena censentur; nihil fructibus jucundius, ex quibus tamen gratiores se in bilem vertunt, choleræ, dysenteriæ & sæpe febrium putridarum causam. Si fermenti illius apud antiquos supersunt vestigia, supersunt & glandium esus, quas inventis frugibus, nemo degustare velit: neque putes liquorem hunc sive spumam excrementitiam ex qua panis fermentatur puriorem esse cervisiæ partem, spiritum ejusve substantiam, cremori lacti similem, sinceriori & tenuiori substantiæ vini analogam quæ in vini doliis supereminet; merum est cervisiæ excrementum, acre, mordax, amarum, pani vim noxiam inducens, quem amarum, siccum, ingratum & insalubrem reddit: vinum post aquam potulentorum optimum & cordi amicum, dum fervet in doliis, mel & saccharum dum condiuntur fructus, carnes dum coquuntur spumam crassam, sordidam & feculentam ebulliunt & eructant, quam nemo velut spiritibus vivificis turgentem ad cibarios usus traducere tentaverit; multominus cervisiæ spumam, quæ plerumque concreta, arida, sicca, acris & erodens è longinquis regionibus affertur.

Ergo Panis spumâ cervisiæ fermentatus minùs salubris?

DOMINI DOCTORES DISPUTATURI.

M. Guillelmus Petit.
M. Henricus Mahieu Chirurgiæ Professor.
M. Claudius Guerin.
M. Paulus Mattot.
M. Carolus le Long.
M. Ludovicus Morin.
M. Ioannes de Bourges.
M. Michaël de la Vigne.
M. Petrus Perreau, Pharmaciæ Professor.

Proponebat Lutetiæ FRANCISCUS BAZIN, Constantiensis, A. R. S. H. MDCLXXI.

PARISIIS,
Ex Typographia FRANCISCI MUGUET, Regis Typographi, viâ Citharæ.